



## **Кассета для тостового хлеба с антипригарным покрытием 600x285x103 4 формы (100x250x100) Нержавеющая сталь**



*Внимание, изображение товара может отличаться от реального в зависимости от модели и выбранной модификации!*

### **1. Описание, область применения.**

Форма тостовая из нержавеющей стали в кассетной сборке с антипригарным покрытием предназначен для применения на пищевых предприятиях. Используется для выпечки тостового и обычного хлеба. В тостовых формах можно выпекать не только хлеб, но и различные десерты: круассаны, кексы, капкейки, булочки и многое другое. Подходит для использования в подовых и ротационных печах, духовых шкафах, пароконвектоматах, расстоечных шкафах, тележках.

Изготавливается из пищевой нержавеющей стали, которая устойчива к коррозии, воздействию высоких температур и не вступает в химические реакции с продуктами питания. Формы из металла толщиной 1,0 мм, ручка и обвязка толщиной 3,0 мм, благодаря чему кассета отлично держит форму и не деформируется в условиях интенсивного использования на хлебопекарных и кондитерских предприятиях.

Двухслойное антипригарное покрытие обладает повышенной адгезией и высокой устойчивостью к истиранию, облегчает выемку продукции, не требует смазывания и использования пищевой бумаги. К тому же, значительной становится экономия времени и воды на очистку, достаточно протереть формы, и кассета снова готов к использованию.

Точный размер достигается за счет высокоточной лазерной резки. Общая крышка с замками обеспечивает идеальную форму выпечки, облегчает процесс загрузки и выемки готовой продукции. Благодаря толщине металла, обеспечивается высокая теплопроводность, равномерное распределение тепла и быстрый, равномерный прогрев формы. За счет отверстий для конвекции в крышке, прогревание происходит снаружи и изнутри, что не только ускоряет процесс выпечки, но и предотвращает образование зон с недостаточным прогревом, обеспечивая равномерное качество выпечки как в крайних, так и в средних формах, позволяет достичь идеального качества выпечки, с пропеченным мякишем и удивительно тонкой корочкой.

### **ПРЕИМУЩЕСТВА КАССЕТНОЙ СБОРКИ:**

- нет необходимости использовать дополнительное оборудование (противень) для установки в тележку или печь;
- позволяет быстро и удобно перемещать сразу несколько форм;
- удобнее и быстрее загружать заготовки и выгружать готовую продукцию сразу из нескольких форм, а не по одной.

2. Особенности.

- профессиональное качество изготовления;
- с двухслойным антипригарным покрытием;
- удобная и надежная крышка с замками.

3. Технические характеристики.

МАТЕРИАЛ

|                       |                           |
|-----------------------|---------------------------|
| Материал изготовления | Нержавеющая сталь         |
| Толщина металла       | 1,0 мм                    |
| Покрытие              | двухслойное антипригарное |
| Толщина покрытия      | 30±5 мкм                  |
| Основа покрытия       | на водной основе PTFE     |

ПАРАМЕТРЫ

|                                 |                   |
|---------------------------------|-------------------|
| Длина (внешний размер)          | 600 мм            |
| Ширина кассеты (внешний размер) | 285 мм            |
| Высота (внешний размер)         | 103 мм            |
| Крышка                          | общая с 2 замками |
| Количество форм в кассете       | 4                 |
| Ширина (внутренний размер)      | 100 мм            |
| Длина (внутренний размер)       | 250 мм            |
| Высота (внутренний размер)      | 100 мм            |
| Ручка                           | две по 30 мм      |
| Сварка                          | контактная        |
| Вес кассеты                     | 5,93 кг           |

Изготавливаются формы согласно ТУ-28.93.15-002-34908550-2020 от 19.01.2021 года.

4. Подготовка к использованию.

1. Освободить изделие от упаковки.
2. Промыть в теплой проточной воде с моющим средством.
3. Стряхнуть остатки воды.
4. Просушить.

5. Условия эксплуатации.

|                          |                        |
|--------------------------|------------------------|
| Температура эксплуатации | от - 40° С до + 240° С |
|--------------------------|------------------------|

6. Правила эксплуатации.

Для обеспечения оптимальной эксплуатации кассеты для тостового хлеба с антипригарным покрытием необходимо соблюдать следующие условия:

1. Очистка и уход. Мыть изделие рекомендуется после каждого использования мягким моющим средством в теплой проточной воде. Стойкие и затвердевшие загрязнения предварительно размочить и удалить при помощи силиконовых или деревянных скребков.

Для обработки поверхности не использовать средств с хлором и аммиаком, это может привести к помутнению металла и отслоению антипригарного покрытия.

Не допускается очистка составами, содержащими абразивы, которые могут стать причиной повреждения антипригарного покрытия.

Перед применением кассету просушить.

2. При работе с кассетой применять только деревянные, силиконовые, пластиковые лопатки и скребки, а также инвентарь со специальным покрытием. Не следует использовать инвентарь из металла без покрытия. Запрещается подвергать кассету механическому воздействию.

3. Температурные условия. Предназначена для работы при температуре от -40 до +240° С. Не допускать резких перепадов температуры, чтобы избежать деформации или повреждения. Не нагревать на открытом огне.

4. При работе с кассетой необходимо соблюдать все требования по безопасности на производстве.

5. Хранить кассеты установив на дно. Допускается хранение одноблочной (прямой) укладкой одну на одну с закрытыми крышками в ровную стопку высотой не более 1000 мм без смещений, на ровной поверхности.

Соблюдение данных условий эксплуатации поможет обеспечить оптимальную производительность и долговечность кассеты для выпечки тостового хлеба с антипригарным покрытием.

7. Гарантия.

Гарантийный срок составляет 12 месяцев со дня продажи при условии соблюдения правил и условий эксплуатации. Гарантийный срок на антипригарное покрытие составляет 3000 (три тысячи) циклов при условии соблюдения правил и условий эксплуатации.

Федеральное медико-биологическое агентство  
Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения  
Государственный центр гигиены и эпидемиологии

Орган инспекции  
Адрес: 125182, г. Москва, 3-й Пятницкий переулок, д. 6  
телефон/факс: Тел. (499) 190-4861, Факс (499) 196-6277

АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ  
№ RA.RU.710138

от 05.05.2016 г.

Экспертное заключение  
по результатам лабораторно-инструментальных исследований

Рассмотрен протокол № 777777-ТО-16-03 от 18.03.2016.

на основании заявления № 069/02-2016 от 25.03.2016:

Организация-изготовитель: ООО «ЦЕНТР ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ»,  
Адрес: 141069, Россия, Московская обл., Королев г., Паромайский мкр., Советская ул., д. 27;  
Получатель: ООО «ЦЕНТР ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ»,  
Адрес: 141069, Россия, Московская обл., Королев г., Паромайский мкр., Советская ул., д. 27

Наименование продукции: Инвентарь хлебобулочный и кондитерский: формы для выпечки и заморозки (в т.ч. с антипригарным покрытием), противни и листы кондитерские (в т.ч. с антипригарным покрытием), венчики и лопатки для взбивальных машин.

Область применения: Кондитерское и хлебобулочное производство

Перечень документов, представленных на экспертизу: 1. Заявление; 2. Протокол испытаний № 777777-ТО-16-03 от 18.03.2016, Орехово-Зуевский филиал ФБУ «ЦЕМ Московской области»; 4. ТУ 5131-001-3499859-2014.

Характеристика продукции: Противни, формы и листы кондитерские, противни перфорированные, венчики и лопатки изготавливаются из пищевой нержавеющей стали марки AISI 430, AISI 304 и оцинкованного алюминия. Для более полной информации и

кондитерское и хлебобулочное производство: противни и формы для выпечки с обтертой. Наим. противни, формы, венчики и лопатки кондитерские и листы кондитерские предназначены не только для хлебобулочных и кондитерских предприятий, а так же для комбинатов питания, ресторанов, кафе, столовых и т.п.

Заявленные сведения о технической компетенции и независимости: АИЦ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» - аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.21114.01 действующий до 07.04.2016.

ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ

Согласно протоколу № 777777-ТО-16-03 от 18.03.2016, АИЦ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» типовые образцы продукции: Инвентарь хлебобулочного и кондитерского: формы для выпечки и заморозки (в т.ч. с антипригарным покрытием), формы для выпечки хлеба (в т.ч. с антипригарным покрытием), противни и листы кондитерские (в т.ч. с антипригарным покрытием), венчики и лопатки для взбивальных машин, были подвергнуты испытаниям по показателям безопасности на соответствие требованиям Единых Санитарно-гигиенических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (Гл. II, Раздел 16).

Венчики, показатели (факторы):

| Определяемый показатель                                                                   | ПДК и норма   | Результаты испытаний |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------|
| для фрагмента (фторопласт)                                                                |               |                      |
| Органолептические показатели: запах, цвет, вкус, консистенция, наличие инородных примесей | соответствует | отсутствует          |
| Запах (баллы)                                                                             | не более 1    | отсутствует          |
| Вкус (баллы)                                                                              | не более 1    | отсутствует          |
| Консистенция (баллы)                                                                      | не более 1    | отсутствует          |
| Наличие инородных примесей (баллы)                                                        | не более 1    | отсутствует          |
| Санитарно-гигиенические показатели: микробная обсемененность                              | не более 10^4 | отсутствует          |
| Время экспозиции 24 часа. Температура заточивочного раствора 24°C (далее комбинаты)       |               |                      |
| Формальдегид, мг/л, не более                                                              | 0,3           | <0,01                |
| Формальдегид, мг/л, не более                                                              | 0,1           | <0,01                |
| Гексан, мг/л, не более                                                                    | 0,1           | <0,01                |
| Гептан, мг/л, не более                                                                    | 0,1           | <0,01                |
| для фрагмента (сталь)                                                                     |               |                      |
| Органолептические показатели: запах, цвет, вкус, консистенция, наличие инородных примесей | соответствует | отсутствует          |
| Запах (баллы)                                                                             | не более 1    | отсутствует          |
| Вкус (баллы)                                                                              | не более 1    | отсутствует          |
| Консистенция (баллы)                                                                      | не более 1    | отсутствует          |
| Наличие инородных примесей (баллы)                                                        | не более 1    | отсутствует          |
| Санитарно-гигиенические показатели: микробная обсемененность                              | не более 10^4 | отсутствует          |
| Время экспозиции 24 часа. Температура заточивочного раствора 24°C (далее комбинаты)       |               |                      |
| Формальдегид, мг/л, не более                                                              | 0,3           | <0,01                |
| Формальдегид, мг/л, не более                                                              | 0,1           | <0,01                |
| Гексан, мг/л, не более                                                                    | 0,1           | <0,01                |
| Гептан, мг/л, не более                                                                    | 0,1           | <0,01                |

Санитарно-гигиенические микробиологические показатели

| Время экспозиции 24 часа. Температура заточивочного раствора 24°C (далее комбинаты) | Микробная среда – дистиллированная вода | Микробная среда – дистиллированная вода |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------|
| Желание, мг/л, не более                                                             | 0,3                                     | <0,01                                   |
| Мартини, мг/л, не более                                                             | 0,1                                     | <0,01                                   |
| Хром (суммарно), мг/л, не более                                                     | 0,1                                     | <0,01                                   |
| Никель, мг/л, не более                                                              | 0,1                                     | <0,01                                   |

По результатам проведенных испытаний типовых образцов: Инвентарь хлебобулочного и кондитерского: формы для выпечки и заморозки (в т.ч. с антипригарным покрытием), формы для выпечки хлеба (в т.ч. с антипригарным покрытием), противни и листы кондитерские (в т.ч. с антипригарным покрытием), венчики и лопатки для взбивальных машин, отклонений от требований Единых Санитарно-гигиенических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (Гл. II, Раздел 16) не установлено.

Протокол испытаний указанного образца продукции отражает условия и методы испытаний, полученные данные. Испытания проводились аккредитованной организацией, выдана в соответствии с требованиями действующих нормативно-методических документов, результаты зарегистрированы и оформлены надлежащим образом и приложены для гигиенической оценки.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Экспертиза проведена в соответствии с действующими Едиными санитарно-гигиеническими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (Гл. II, Раздел 16), с использованием методов и методов, утвержденных в установленном порядке.

Продукция соответствует (не соответствует) Единым санитарно-гигиеническим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (Гл. II, Раздел 16).

Настоящее экспертное заключение выдано для целей подтверждения соответствия Единым санитарно-гигиеническим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю).

Заведующий лабораторией (подпись) \_\_\_\_\_  
(специальность) (подпись) \_\_\_\_\_  
Дува В.В. (фамилия)